Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение – детский сад «Солнышко» с. Северотатарское Татарского района

(МКДОУ-детский сад «Солнышко» с. Северотатарское)

632115, Российская Федерация, Новосибирская область, Татарский район, с. Северотатарское, пер. Кооперативный, 4 тел. 383-64-52-132

ПРИКА3

05.10.2020 г. № 101

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, а также в рамках осуществления

производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Положением об организации питания воспитанников и 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, с 9-часовым пребыванием детей.
- 1.1. Изменения в утвержденное меню вносить только с разрешения заведующего детским садом.
 - 2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Игашову А.П.
 - 3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак
 2-ой завтрак
 обед
 полдник
 10.20 10.30
 12.00 13.00
 16.00 16.20
 - 4. Ответственному за организацию питания детей Игашовой А.П.:
- 4.1. Составлять ежедневно на основании 10 –ти дневного меню в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц, Меню-требование ф. 0504202 для отпуска продуктов питания.
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медработника, завхоза, повара и ответственного исполнителя.
- 4.3. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если, по каким-либо причинам, возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества, производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется требование накладная на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются.
- 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.40 часов.

- 4.5. Заверенное подписями лиц, ответственных за получение, выдачу, использование продуктов питания, Меню-требование ф. 0504202 утверждается заведующим и передается на пищеблок для приготовления блюд.
- 5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении –повару и кухонному рабочему:
- 5.1. Создать информационный стенд, где разместить: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах и иную полезную информацию
- 5.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз *Сухорукова И.В.*
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (фельдшер, завхоз, калькулятор или повар) и поставщика, в лице экспедитора.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз *Сухорукова И.В.*—материально-ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз *Сухорукова И.В.* проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с требованием-накладной не позднее 17.00часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повару.
- $5.7.~\mathrm{B}$ целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле (не реже 1 раза в неделю) в специальной Журнале контроля закладки продуктов, который хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на калькулятора *Игашову А.П.*
- 5.8. Повару *Четверговой Т.В.* строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-+6 С⁰ на повара Четвергову T.B.
- 6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
 - калькулятора $\underline{\textit{Игашовой A.П.}}$,
 - фельдшера Ильюшиной О.В.;
 - завхоза Сухоруковой И.В.;
- воспитатель младшей разновозрастной группы *Елисеевой С.И., при отсутствии подменный воспитатель*.
 - 7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак -8.40 8.50
 - -обел 11.50 12.25
 - -полдник 15.25 -15.35

- 8. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
 - 9. Работникам пищеблока запрещается:
 - раздеваться на рабочем месте,
 - хранить личные вещи,
 - выходить на улицу и в туалетную комнату в спецодежде.
- 12. Возложить ответственность на фельдшера <u>Ильюшину О.В</u>. за ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
 - 14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Сухорукову И.В.